

Koriander-Pesto

1 großer Bund Koriander
ca. 150 g Cashew-Kerne ungewürzt (GEPA)
1 gestr. TL Salz
2-3 Zehen Knoblauch
50 – 100 ml gutes Olivenöl

Koriander waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und grob hacken, Knoblauch abziehen und grob hacken. Cashew-Kerne in die Küchenmaschine geben und grob zerkleinern. Dann die restlichen Zutaten dazu geben und alles zusammen noch einmal hacken und vermischen. Abschmecken und in einem Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren und bald aufbrauchen.

Zum Verfeinern von Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichten. Schmeckt auch einfach zu Nudeln oder Reis. Dazu ggf. mit Sahne, Kokosmilch oder Olivenöl verrühren.

Schmeckt auch mit anderen Kräutern z. B. Basilikum (noch Parmesan dazu), Petersilie, Rosmarin oder quer durch den Kräutergarten.

Guten Appetit!